# REVUE DE VITICULTURE

## AIDE-TOI, LE CIEL T'AIDERA

La Confédération Générale des Vignerons vient de lancer, à Toulouse, un appel émouvant aux Pouvoirs publics. Cette motion est libellée d'une façon très énergique et dans les termes que voici :

« Estimant que l'état critique de la Viticulture française, et plus particulière-« ment de la Viticulture méridionale, ne permet plus d'atermoyer sur les « mesures, tant d'ordre gouvernemental que législatif, à prendre pour appor-« ter un prompt remède à une situation désastreuse, donne le mandat formel « à ses délégués à la Commission interministérielle de la Viticulture, d'appe-« ler une dernière fois l'attention des Pouvoirs publics sur cette situation, et « si des mesures n'interviennent pas immédiatement, les Viticulteurs envisa-« geront les décisions à adopter afin d'obtenir les satisfactions auxquelles leur « donne droit la justice de leur cause ».

On reconnaît là la perpétuelle tendance à recourir à l'Etat, quand on est embarrassé. C'est « le recours à l'Etat-Providence ».

Il est certain que quelques dégrèvements d'impôts et de frais de transports seront les bienvenus, mais ce ne sont, pour une crise aussi grave, que de maigres palliatifs, et non pas un remède réel et définitif.

Il y a mieux à faire.

La Société des Viticulteurs de France et la C. G. V. me semblent avoir été plus sagement inspirées dans leurs récentes manifestations. (Voir la *Revue de Viticulture* du 4 juin, page 421).

Je constate avec bien de la satisfaction que si la question des concentrés a été longue à mûrir, voici que tout à coup, depuis quelques mois, elle a fait des progrès considérables dans l'opinion des intéressés.

Il y a moins d'un an, le projet que j'avais eu l'honneur de soumettre au Groupe Viticole de la Chambre, présidé par M. Barthe, avait été appuyé par un vœu favorable de la Fédération des Syndicats de l'Oranie, mais par contre avait suscité quelques oppositions publiées dans le Progrès Agricole et Viticole.

Ces protestations étaient tout à fait à côté de la question, et dans ma réponse, parue dans les numéros du 11 et du 18 janvier 1925, du *Progrès Agricole et Viticole*, j'ai démontré qu'il ne s'agissait nullement de sophistiquer nos vins, mais uniquement de créer des *débouchés nouveaux* à la vigne, sous

des étiquettes nouvelles ne pouvant créer aucune équivoque ; et je terminais ainsi :

« Je voudrais bien enfin que l'on ne décourageât pas ceux de nos conci-« toyens qui s'entêteront à découvrir et à affirmer encore d'autres formes sous « lesquelles pourra s'écouler le jus de raisin, boissons de tempérance, confi-« tures, vinaigre, etc... C'est une bien fâcheuse tournure d'esprit que de se « faire *briseur d'efforts*, au lieu d'honorer et d'encourager toutes les entre-« prises d'intérêt général et national.

« A côté et à l'appui des arguments d'ensemble que je viens de développer, « je ne doute pas que les viticulteurs intéressés apporteront à leur tour des « démonstrations plus spéciales et d'un ordre plus pratique encore. La France « a besoin, pour se relever, du concours de toutes les bonnes volontés et de « l'exploitation intensive de toutes ses richesses agricoles. La vigne est un « des plus beaux fleurons de sa couronne ; tâchons de doubler le nombre de « revenus dont elle est la source enviée ».

L'approbation que la C. G. V. vient de donner, sur la demande du Ministre de l'Agriculture, au vœu plus récent de la Société des Viticulteurs de France, lequel proclamait (1) que « la création d'une industrie nouvelle, transformant les moûts en produits alimentaires autres que le vin, était *d'une utilité certaine* pour la viticulture », ce vote favorable de la C. G. V., qui met à néant les oppositions de l'année précédente, prouve non seulement que ma démonstration a été comprise, mais surtout que les dirigeants de la C. G. V. sont gens d'esprit, et ne sont pas de ceux qui s'entêtent dans l'erreur quand elle leur est démontrée.

Reprenons donc la question sans parti-pris, en gens qui sont reconnaissants à la Nature d'avoir fait à notre patrie l'inestimable cadeau qu'est la vigne française, et qui vont s'ingénier à résoudre intelligemment les problèmes qui s'imposent pour tirer l'entier profit de la générosité de leur sol.

Tout le monde est d'accord aujourd'hui que c'est surtout une question de *débouchés*. C'est quelque chose, mais tout de même bien peu de chose encore ; en effet, la difficulté ne commence que lorsqu'on veut créer des débouchés nouveaux, car, dès les premiers pas, l'on se trouve ligotté dans un faciès de lois fiscales et de règlements qui semblent décourageants.

La C. G. V. a eu bien raison de dire dans son vœu : « ....Le Parlement devrait rendre cette industrie possible en exonérant du droit de circulation les moûts destinés à cette fabrication spéciale... » Ce n'est pas là une faveur que l'on demande, mais l'application d'un principe de droit public bien établi, à savoir qu' « une même matière ne doit pas supporter deux impôts superposés ». Ainsi le droit de circulation sur les moûts disparaît le jour où on les a transformés en vins ; les droits sur la mélasse ou sur le sucre disparaissent aussi le jour où ils entrent en distillerie pour être transformés en alcool, etc., etc...

Donc si les moûts sont transformés en sirops destinés à édulcorer boissons, pain d'épice ou confitures, ils ne doivent subir désormais qu'un impôt d'édul-

(1) Voir la Revue de Viticulture du 4 juin 1925, page 421.

corant — impôt beaucoup moindre que pour la saccharose, puisque le pouvoir édulcorant n'est pas la moitié de celui du sucre — mais en se libérant des droits qui existaient sur le moût, car ce n'est plus du moût, c'est un produit transformé. Il doit donc suffire de rappeler à l'Administration notre principe de droit public, pour obtenir immédiate satisfaction, ou au besoin s'adresser au Conseil d'Etat.

Le vœu de la C. G. V. se termine enfin dans ces termes : «... à la condition toutefois que toutes mesures utiles soient prises pour que les produits fabriqués ne puissent servir à la préparation des vins ».

Les viticulteurs sont absolument dans leur droit en demandant cette restriction contre laquelle je n'ai aucune envie de m'insurger. C'est leur affaire, et pas du tout la mienne. Et je suis si bien d'accord que j'ajoute qu'il n'y a rien de plus facile que de leur assurer cette garantie. En effet, toute matière première soumise à l'impôt est suivie par le fisc pendant toutes ses transformations ; elle ne peut circuler que sous le lien d'acquit à caution, et le droit d'apurer les acquits est réservé à des catégories limitées d'industriels ou de commerçants en gros. Si le règlement de la Régie déclare que les viticulteurs n'auront pas le droit d'apurer les acquits ou les prises en charge des jus de fruits concentrés, cela équivaudra bien à une impossibilité de fabriquer des vins en remettant les moûts concentrés en fermentation. Il n'y a donc rien à innover dans ce sens, et le fisc possède toutes les armes nécessaires pour satisfaire au vœu des viticulteurs.

Etant donc libérés de toute appréhension à ce sujet, revoyons quels sont les débouchés auxquels les concentrés pourront satisfaire, et nous examinerons en dernier lieu les moyens les plus efficaces pour lancer sur un grand pied cette nouvelle industrie.

Des expériences récentes ont démontré que les concentrés de raisin peuvent au mieux se substituer au miel pour la fabrication des pains d'épice et des nougats.

Ils peuvent prendre la place du sucre cristallisé pour le sucrage des confitures, et cela avantageusement, car ils apportent leur acidité naturelle, chose très recherchée. Ce débouché ne sera qu'un retour à ce qu'on faisait autrefois lorsque nous ne connaissions pas le sucre de betterave, car on employait surtout le « sucre de raisin ». On pourra donner à ces nouvelles sortes de confitures l'étiquette « purs fruits » se substituant à l'étiquette actuelle « purs fruits et sucre ».

Autre débouché pour la fabrication des vins de liqueur d'imitation, apéritifs, vermouths, quitte à déterminer l'étiquette à laquelle ces produits pourraient avoir droit s'ils n'étaient composés que de purs concentrés de raisin et d'eau-de-vie ou d'alcool provenant également de raisin. Les considérer comme « dilution alcoolique » serait certainement injuste.

Je rappelle en passant qu'une *demi-concentration* des jus avant fermentation pourrait donner un débouché nouveau sous forme de vins liquoreux, réalisant ainsi du premier coup 14 à 15° d'alcool avec un certain degré de liqueur. Les consommateurs sont très friands de ces sortes de vins liquoreux.

Les concentrés seraient encore très appréciés comme boisson agréable et saine, quoique boisson de tempérance, dans nos colonies musulmanes et dans tous les pays chauds où l'usage de l'alcool est contr'indiqué. Il y aurait toute une gamme de produits à faire en mariant les concentrés de raisin, peu parfumés, avec des jus de fruits parfumés, framboises, oranges, citrons, grenades, ou bien avec des plantes parfumées, muscade, gingembre, cannelle, menthe, etc., etc...

Enfin, à mon avis, le plus gros des débouchés, et celui que l'on pourrait conquérir le plus rapidement, ce serait celui des eaux-de-vie blanches à 85-88 degrés.

Je sais que je me répète, mais toute thèse nouvelle a besoin d'être rabâchée pour être comprise et acceptée : je vais donc rééditer encore une fois qu'il est bien malheureux, en partant d'une matière noble comme le vin, d'aboutir à un alcool tout à fait quelconque, n'ayant aucune espèce de supériorité sur les alcools franchement industriels provenant de la betterave, de la mélasse, de la pomme de terre, des grains, voire même du bois ou de la houille (alcool synthétique fabriqué avec l'éthylène du gaz de houille).

En se ravalant à ce niveau, l'alcool de vin subit une véritable déchéance, c'est un déclassé.

Ce n'est pourtant pas difficile de conserver au produit distillé du vin toute la noblesse, toute la finesse d'arome qu'il doit à son origine :

*Quels que soient le cru et le cépage, lorsqu'un moût a été pasteurisé et fermenté d'une façon impeccable* (comme nos belles bières actuelles sur lesquelles il suffit de prendre exemple), *on est toujours assuré que sa distillation donnera un produit très fin, méritant absolument le nom d' « Eau-de-vie fine ».*

Ce n'est pas plus difficile que cela ! Les Français du Midi seront facilement capables, en faveur de leur vinification, de l'effort réalisé par les Français du Nord et de l'Est pour la bière.

Eh bien, la fabrication des jus concentrés de raisin apportera à cette production d'eau-de-vie blanche, une plus grande facilité de réalisation, ainsi que je vais le faire ressortir en quelques mots :

1° L'ébullition intense sous vide à laquelle les moûts de raisin sont soumis pendant leur concentration, chasse radicalement toutes les odeurs de terroir et de moisissures occasionnées par les maladies cryptogamiques de la vigne. Toutes ces odeurs incorrectes, qui auraient distillé en même temps que l'alcool dans l'alambic et qui auraient taché l'eau-de-vie se trouvent donc éliminées d'elles-mêmes par le fait de la concentration.

La première qualité d'une boisson, c'est de n'avoir pas de défaut ! ai-je dit depuis longtemps. Je tiens à cet aphorisme parce que, sous une forme qui semblerait digne de Calino, il contient pourtant une leçon que les techniciens devraient avoir toujours présente à l'esprit. Tous les défauts sont *évitables* ; un goût de terroir, un goût de fût, un goût de bouchon, rendent imbuvable le plus noble et le plus vénérable bourgogne. Evitons-les.

L'odeur du terroir ne peut être éliminée qu'avant mise en fermentation ;

or la concentration nous rend le service de nous en débarrasser gratuitement, par surcroît.

2° A quelles circonstances les vins de Charente doivent-ils de fournir des eaux-de-vie sans défauts ? Ils le doivent à ce que leurs cépages tardifs ne se vendangent qu'en octobre, époque où les nuits sont fraîches. Les fermentations ne dépassent jamais 25°. En outre, ces cépages donnent des jus extraordinairement acides, deux fois, presque trois fois plus acides que les jus de raisin d'Algérie.

Grâce à ces deux conditions, fraîcheur et énorme acidité, les fermentations sont d'une pureté parfaite, et lorsqu'arrivent la distillation et la repasse, il n'y a aucun fractionnement à faire : têtes et queues sont reversées dans le vin de l'opération suivante ; l'on ne sait pas ce que c'est que les *mauvais goûts*. Tout est bon, tout va dans le fût à bonne eau-de-vie.

Enfin, la grande acidité provoque la formation d'éthers très parfumés, source des nobles qualités de l'eau-de-vie.

Les jus concentrés vont nous offrir exactement les mêmes avantages :

1° La fraîcheur de fermentation, tout simplement parce que le sirop concentré ne sera mis en œuvre que pendant les mois d'hiver, de novembre à fin mars par exemple ;

2° La grande acidité, protectrice de la pureté de fermentation et productrice d'éthers parfumés, est obtenue d'une façon non moins simple : le concentré, qui a une densité d'environ 1,35, ne peut être mis en fermentation qu'après une forte dilution le ramenant dans les environs de 1,07 à 1,08 de densité. Au lieu de faire cette dilution exclusivement à l'eau, on la fera pour la moitié ou pour les trois quarts au moyen de la vinasse de distillation, qui rajoute ainsi son acidité à celle du sirop.

C'est du reste le système que ne manquent pas d'employer les fabricants de rhum : ils utilisent leurs vinasses pour la dilution de la mélasse de canne avant de la mettre en fermentation. Sans cela, leurs produits auraient trop peu de parfum.

Les eaux-de-vie blanches à haut degré ainsi faites, à arome *discret*, mais très *affiné*, n'ont pas besoin de vieillir. Elles peuvent être utilisées aussitôt pour les mistelles, les muscats, les apéritifs, les liqueurs, les fruits à l'eau-de-vie, etc..., produits auxquels elles donneront une qualité bien supérieure à ceux qui sont faits avec l'alcool neutre, et c'est pour cela que les eaux-de-vie blanches, provenant de ce mode de fabrication, jouiront d'une grande plus-value par rapport à l'alcool de vin ou de marcs.

Ces belles eaux-de-vie, si différentes de l'alcool industriel, justifieront la faveur que la loi leur a récemment accordée, en déclarant que la consommation de bouche ne doit s'approvisionner qu'en alcool de fruits. Actuellement, la distinction entre les produits des fruits et ceux des matières premières industrielles est franchement arbitraire et politique. Elle sera effective et complètement légitimée par la généralisation de la belle eau-de-vie blanche, car cette qualité est totalement interdite aux spiritueux d'origine industrielle.

La distillerie d'eau-de-vie blanche, issue des jus concentrés, constituera

donc *une nouvelle industrie*, analogue aux rhumeries, ou même aux distilleries de mélasse de betterave. Sa matière première, le concentré, sera emmagasinée dans de grands réservoirs, où elle attendra la période d'hiver pour la fabrication ; il n'y aura pas de limite à la puissance de travail de ces usines, lesquelles, grâce à leur grosse production et à la valeur d'un personnel technique bien approprié, feront très bon et très économiquement suivant les règles de l'industrie moderne.

Lorsque les nouvelles eaux-de-vie pures auront conquis leurs débouchés normaux en France, elles pourront se baser sur ce succès pour organiser une exportation de plus en plus importante, et l'on réalisera définitivement ainsi la fameuse « soupape de sûreté » des récoltes trop abondantes.

(*A suivre.*)

Emile Barbet,
*Ancien président de la Société des Ingénieurs civils de France.* [c]

## LA LEGISLATION PROTECTRICE DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LA JURISPRUDENCE

Des doutes naissent parfois dans l'esprit des intéressés, quant aux mesures qu'ils doivent prendre et aux opérations qu'ils peuvent faire pour se conformer aux prescriptions de la loi du 6 mai 1919 et des autres textes dont il y a lieu de tenir compte en matière d'appellations et indications d'origine. Nous voulons essayer aujourd'hui de lever quelques-uns de ces doutes, en nous appuyant sur une importante décision rendue par la Chambre criminelle de la Cour de Cassation (Cass. crim. 30 janv. 1925 — sur pourvoi contre un arrêt de la Cour d'appel de Dijon du 21 décembre 1923). Les motifs d'inculpation se rapportaient à trois faits : vente d'un cassis produit à Auxey sous le nom de cassis de Dijon, emploi de la dénomination « Vin de pays » et tenue irrégulière du compte d'entrées et de sorties.

Les infractions retenues par la prévention, sur le premier point, étaient celles qui sont prévues par les lois du 28 juillet 1824 et du 1er août 1905. Elles consistent, pour la première, dans la tromperie sur la nature, les qualités ou l'origine de la marchandise, pour la seconde, dans le fait d'apposer ou de faire apparaître par addition, retranchement, etc., sur des produits fabriqués, « le nom d'un fabricant autre que celui qui en est l'auteur ou la raison commerciale d'une fabrique autre que celle où les dits objets ont été fabriqués *ou enfin le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication* ».

Il n'est pas sans intérêt de rappeler ici que la jurisprudence a, depuis longtemps, admis que les vins doivent être assimilés, pour l'application de la loi du 28 juillet 1824, aux produits fabriqués visés par cette loi. Il peut donc être

fait appel à cette législation pour réprimer l'emploi abusif d'un nom de cru.

Mais venons à l'affaire du cassis de Dijon. Le négociant poursuivi prétendait se retrancher derrière la loi du 6 mai 1919 qui ouvre aux intéressés une action civile tendant à faire définir les appellations d'origine. « Il en résulte, disait-il, que la juridiction civile constitue, en cette matière, une juridiction principale, aux décisions de laquelle les juges répressifs sont tenus de se conformer et que, par suite, il y a lieu de surseoir à statuer sur les poursuites correctionnelles jusqu'au jour où les juges se seront prononcés. La question préjudicielle de savoir si l'appellation Cassis de Dijon peut ou non être appliquée à des liqueurs obtenues ailleurs que dans la ville de Dijon et, notamment, à Auxey, est uniquement de la compétence de ces juges civils. »

Le tribunal de Beaune avait admis cette thèse et avait imparti un délai aux accusés pour faire reconnaître judiciairement leur droit à l'appellation « Cassis de Dijon ». La Cour d'Appel de Dijon, jugeant correctionnellement, s'est déclarée, au contraire, compétente pour décider si l'accusé était fondé à faire usage de l'appellation en cause. C'était, d'ailleurs, à tort, observait-elle, que le Tribunal de Beaune avait imparti un délai à l'accusé pour faire reconnaître son prétendu droit, car l'action de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 est accordée non à celui qui emploie une appellation douteuse, mais à celui qui conteste à autrui le droit de faire usage de cette appellation.

Estimant que l'appellation Cassis de Dijon avait été usurpée, la Cour de Dijon a prononcé une condamnation par application des lois de 1824 et de 1905. Et la Cour de Cassation a déclaré, après elle, que les dispositions des articles 1 et 2 de la loi du 6 mai 1919 ne font pas échec « au principe d'après lequel le juge de l'action est aussi le juge de l'exception ». La juridiction correctionnelle avait donc pu, sans violer la loi, constater que le produit vendu sous le nom de Cassis de Dijon n'avait pas droit à cette appellation.

Cette jurisprudence paraît bien conforme autant à l'esprit de la loi qu'aux intérêts légitimes qu'il s'agit de protéger. Lorsqu'il apparaît qu'une définition plus ou moins complexe est à donner, lors surtout qu'une instance civile est déjà en cours au sujet de cette définition, les tribunaux répressifs attendront, pour statuer sur la poursuite, que les juges civils se soient prononcés. Tel était le cas dans une affaire retentissante, ayant trait à l'usage de l'appellation Champagne, qui a fait l'objet d'une décision de sursis de la Cour d'Appel de Paris (16 janvier 1923), confirmée par un arrêt de la Cour de Cassation (7 juillet 1924).

Mais ni le droit aux appellations d'origine, ni la répression des fraudes commises dans l'emploi de ces appellations, n'ont été subordonnées à une reconnaissance et à une définition préalables des appellations en cause. Il doit donc être fait application des textes répressifs, en l'absence de toute définition préalable, dans tous les cas où l'infraction à ces textes apparaît d'ores et déjà comme suffisamment établie.

L'appellation « Vin du pays » devait-elle être considérée comme une appellation d'origine et, par suite, son emploi devait-il donner lieu aux formalités

prévues par l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 ? Les juges, aux trois degrés de juridiction, ont répondu à cette question affirmativement.

Lorsqu'un négociant en gros, installé dans le département de la Côte-d'Or et dans le canton de Beaune, vend et expédie de cette région du vin rouge, avec l'appellation « Vin du Pays », il paraît, en effet, difficile de soutenir que l'emploi de cette appellation n'équivaut pas, à tout le moins, à présenter le vin comme un vin de Bourgogne.

L'article 12 de la loi du 6 mai 1919 exige, dans son alinéa 3, que les inscriptions d'entrées et de sorties indiquent les quantités correspondantes à chaque appellation d'origine. Lorsque les négociants en gros expédient un assortiment de vins, sous plusieurs appellations : Pommard, Meursault, Nuits, par exemple, ils doivent donc mentionner chaque appellation séparément sur leur compte et mettre en regard le nombre de litres de Pommard, de Meursault, de Nuits, etc., que l'expédition comporte. La Cour de Cassation a confirmé l'application faite en ce sens, par la Cour de Dijon, des dispositions de la loi du 6 mai 1919 relatives à la tenue du compte spécial d'entrées et de sorties.

L'arrêt de la Cour d'Appel de Dijon contient enfin une décision, sur laquelle il est bon de s'arrêter, au sujet du libellé des factures des négociants en gros mentionnant des vins vendus avec appellation d'origine. Ces factures doivent reproduire, dit le cinquième paragraphe de l'article 12 déjà cité, l'indicaton prévue au troisième paragraphe du même article. Dans ce dernier paragraphe est visée l'inscription, aux sorties, des appellations d'origine, accompagnée de celle du *numéro des pièces de régie* servant aux expéditions. C'est cette double indication qui doit également figurer sur les factures, selon la Cour de Dijon. Les factures délivrées aux acheteurs par les négociants en gros contiendront donc obligatoirement *la mention des appellations d'origine applicables aux vins vendus, ainsi que la mention du numéro des pièces de régie accompagnant ces vins.* Ces indications constituent un moyen de contrôle très utile. Leur omission est un délit contraventionnel, puni des peines portées en l'article 22 de la loi du 6 mai 1919. C'est ce qu'avait déjà décidé un jugement du Tribunal correctionnel de Dijon du 26 juillet 1923.

Nous avons pensé qu'il était utile d'appeler l'attention des intéressés sur les différents points de jurisprudence dont traitent les lignes qui précèdent. La législation à laquelle ils se rapportent est très complexe. Ceux qui sont appelés à l'invoquer ou tenus de s'y soumettre, doivent s'informer et agir prudemment. Nous nous efforcerons toujours de faciliter aux uns et aux autres la connaissance des règles avec lesquelles ils ont à compter, persuadés de contribuer ainsi à éviter des conflits nuisibles aux intérêts de tous.

Jean-Ch. LEROY.

## JURISPRUDENCE EN MATIERE DE VENTES SUR SOUCHES

Le Tribunal de Villefranche-sur-Saône a rendu tout récemment un arrêt qui précise les risques du vendeur et de l'acheteur dans le cas de ventes de vin sur souches.

Voici brièvement les faits :

Le 5 août 1924, M., marchand de vins achète à P., propriétaire viticulteur « 20 à 25 *pièces environ de la récolte* 1924 *Gamay-Beaujolais au prix de* 200 *francs la pièce de* 216 *litres sur lie, pris sur place, reconnu au* 11 *novembre dans les fûts de l'acheteur* », d'après les termes mêmes du marché. M. se réservait en outre le droit de « *faire effectuer la vinification à son gré* », d'après les indications données par lui en temps utile à P.

Ces indications furent données oralement à P. dans les bureaux de M., quelques jours avant les vendanges.

Au 11 novembre, M. refuse de prendre livraison de la marchandise et de payer le prix convenu « *prétextant que le vin soumis à son agrément n'était pas le vin rosé qui avait été demandé au vendeur, mais un vin rouge présentant au surplus un mauvais goût accentué, et qu'il ne pouvait être considéré comme de qualité loyale et marchande* ».

D'où procès. P. réclame son dû.

L'expert chargé par le Tribunal de préciser le goût du vin incriminé et d'en rechercher les causes, conclut à l'existence de ce goût, en l'espèce un goût de moisi très prononcé, dans tous les vins de la région et l'attribue à une vendange pourrie et moisie, sans qu'aucune faute puisse être relevée contre P., la vinification ayant bien été faite, conformément aux prescriptions données par l'acheteur et aux usages du pays.

Le Tribunal avait à statuer sur la portée de l'expression « *reconnue au* 11 *novembre* ». Reconnaître veut-il dire agréer ?

Voici la réponse du Tribunal :

« Attendu qu'il n'est pas établi que M. ait donné l'ordre à P. de faire du vin rosé ;

« Attendu qu'il est constant que le goût de moisi provient de l'état de la vendange au moment de la récolte et non des procédés de vinification ou du mauvais état du matériel vinaire, que le vin de la récolte des voisins de P. présentait quoique à un degré moindre ce goût de moisi ;

« Attendu que M. fait valoir que dans les régions du Beaujolais et du Mâconnais, les expressions : reconnaissance et agréage sont synonymes.

« Attendu que cette thèse ne peut être admise, attendu que dans le Beaujolais, le mot reconnaissance a un sens très net, qu'il signifie que l'acheteur reconnaît qu'il s'agit bien du vin qui a fait l'objet du contrat, qu'on fait alors

le plein des tonneaux et qu'à partir de ce moment, tous les risques, évaporation, etc., sont à la charge de l'acheteur qui donne au vin tous les soins nécessaires, à l'exclusion du vendeur, alors même que le vin resterait comme il arrive très fréquemment dans les caves du vendeur, jusqu'à l'enlèvement par l'acheteur ;

« Attendu que s'il s'agissait d'une vente à l'agréage subordonnée au pur arbitre de l'acheteur, on ne comprendrait pas que M. se soit expressément réservé le droit de faire faire la vendange et la vinification à son gré, le vendeur devant se conformer à ses instructions, qu'il lui était bien indifférent de surveiller une vendange et une vinification dont il pourrait refuser le produit sans donner aucun motif ;

« *Attendu que M. ayant acheté le 5 août à P., 20 à 25 pièces environ de la récolte de 1924, Gamay-Beaujolais, au prix de 200 francs la pièce, etc..., les parties étaient d'accord alors sur la chose et sur le prix ; que M. achetait le produit de la récolte tel qu'il serait du fait de la nature, bon ou mauvais, à perte ou profit, abstraction faite, bien entendu de toute faute personnelle imputable à P. ; que la vente était parfaite dès alors ; que ce qui le prouve, c'est la condition dont il vient d'être parlé, insérée dans le marché par l'acheteur, en vertu de laquelle il pouvait s'immiscer dans la vendange et la vinification ;*

« *Attendu qu'il est constant que le vin provient de la récolte 1924 de P., qu'il s'agit de Gamay-Beaujolais, que le goût très prononcé de moisi n'a pour cause que l'état de la vendange au moment de la récolte faite à la date et dans les conditions indiquées par M. et non d'une faute de P. ;*

« *Que dans ces conditions, M. doit être condamné à prendre livraison du vin qu'il a acheté ;*

« Attendu que par ses agissements vexatoires et injustifiés, M. a causé à P un préjudice dont il lui doit réparation ;

« Le Tribunal : dit que M. prendra livraison du vin dans la huitaine et en payera la valeur aux conditions et suivant le prix convenu ;

« Condamne M. à verser à P. la somme de 300 francs à titre de dommages-intérêts ;

« Condamne M. aux dépens de l'instance y compris ceux de référé et d'expertise ».

Le tribunal a estimé qu'il s'agissait en l'espèce d'une vente de marchandise en bloc (art. 1586 du Code Civil), portant sur la totalité de la récolte sur souches d'un domaine déterminé et par conséquent non soumise à l'agréage au moment de la livraison.

A. DUFOUX.

# ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1925 (H. A.). — Motion du Syndicat des vignerons de Narbonne. — L'industrie du soufre aux Etats-Unis (M. C.). — Effets de la dessiccation des sols sur la fertilité des terres (M. C.) — Les bois des colonies et la fabrication des tonneaux (M. C.).

**Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juin 1925.** — La situation du marché reste sous l'impression des apparences de la prochaine récolte, qui sont favorables. Ce qui tempère l'action des disponibilités que l'on peut déjà estimer élevées pour le début de la campagne prochaine, ce sont, d'une part, les fortes sorties du mois de juin (4 millions 100.000 hectolitres contre 4.000.000 en mai dernier), et la très forte consommation taxée en juin (4.400.000 hectolitres contre 4.100.000 en mai dernier). Le stock commercial a baissé, de ce fait, de 200.000 hectolitres à nouveau ; 600.000 hectolitres en mai, 200.000 en juin ; si le commerce de gros ne se met pas résolument aux achats, juillet peut amener une rupture d'équilibre qui, malgré toutes les belles apparences de la récolte prochaine, amènera une hausse de prix. La propriété en a bien besoin.

*Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).*

| MOIS | SORTIES (hectolitres) | | CONSOMMATION (hectolitres) | | STOCKS (hectolitres) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1924 | 1923 | 1924 | 1923 | 1924 | 1923 |
| 1. Octobre..... | 7.299.517 | 7.337.403 | 4.320.132 | 4.238.411 | 13.048.353 | 11.539.455 |
| 2. Novembre... | 4.758.044 | 5.270.830 | 4.181.393 | 3.966.887 | 13.368.569 | 12.431.831 |
| 3. Décembre... | 4.046.933 | 4.435.394 | 3.792.925 | 3.354.148 | 13.165.018 | 12.700.347 |
| | 1925 | 1924 | 1925 | 1924 | 1925 | 1924 |
| 4. Janvier..... | 4.499.489 | 4.453.433 | 4.262.931 | 4.261.102 | 13.122.112 | 12.578.804 |
| 5. Février..... | 4.118.457 | 4.941.255 | 3.873.327 | 3.968.277 | 13.060.321 | 12 855.358 |
| 6. Mars ..... | 3.909.025 | 5.024.818 | 3 648.345 | 3.960.546 | 12.932.471 | 12.568.855 |
| 7. Avril..... | 4.222.949 | 4.249.042 | 4.244.994 | 4.197.569 | 12.959.191 | 13.057.577 |
| 8. Mai..... | 3.999.447 | 3.577.481 | 4.123.887 | 4.005.777 | 12.322.682 | 12.895.506 |
| 9. Juin..... | 4.396.113 | 3.601.812 | 4.381.712 | 4.086.293 | 12.104.152 | 12.436.187 |
| Totaux ..... | 41.249.974 | 42.891.468 | 36.839.646 | 36.039.010 | 12.104.152 | 12.436.187 |

Le mois de juin, si important dans la vie du raisin, a été presque partout, favorable à la floraison et à la fécondation des fleurs. Juillet s'annonce comme sec et très chaud. Quelques éclosions de Mildiou et d'Oïdium par-ci, par-là, sans doute, mais si la chaleur enraye les invasions des vers, si justement redoutées, la compensation sera très large et la vendange 1925 sera belle.

On se féliciterait sans réserve de cette belle récolte prévue, si l'organisation du marché du vin n'était pas si défectueuse. C'est de ce côté que se tournent les représentants des vignerons. On obtiendra un régime saisonnier pour les tarifs de transport par voie ferrée ; c'est déjà quelque chose, mais bien peu pour que les producteurs en soient satisfaits. Par contre, le régime douanier est en ce moment *tabou* ; à la demande du Gouvernement, le Sénat a remis la discussion de ce tarif *sine die*, ce qui prouve que la politique étran-

gère domine bien trop souvent la politique économique et que le Maroc, si peu viticole et si lointain, peut avoir une influence sur nos régions productrices même de grands crus !

Les milieux viticoles sont anxieux, et pour de multiples raisons. On commence à tenir le même langage qu'au début de la période des années 1903-1907 où les troubles ont éclaté dans le Midi. Cette fois, ce ne serait plus le Midi tout seul qui bougerait, mais toutes les régions viticoles également menacées par une crise qui s'annonce très grave. A ce mouvement dont on constate partout les prodromes, il serait sage d'appliquer les méthodes *préventives* qui sont méthodes de gouvernements sages et exactement renseignés. — H. A.

**Motion du Syndicat des Vignerons de Narbonne.** — Les délégués des Sections des Vignerons affiliées au Syndicat de Narbonne réunis en assemblée générale extraordinaire le 9 juillet.

Considérant que la grave situation dans laquelle se débat actuellement la viticulture française et particulièrement la viticulture méridionale est due à de multiples causes, notamment :

A la longue tolérance de nombreux abus tels que le sucrage des vins en première et deuxième cuvée, le déverdissage des moûts, la fabrication illicite des piquettes ;

A l'apport croissant de la production coloniale ;

A l'invasion de vins étrangers importés en France à la faveur de droits de douane trop peu élevés ;

Aux nombreuses fraudes toujours mal réprimées ;

A l'instabilité du régime de l'alcool ;

A l'augmentation des diverses charges qui pèsent sur les vins, droits de circulation dix fois plus élevés qu'avant-guerre tarifs de transport par fer toujours de plus en plus onéreux handicapant notre produit sur les diverses places de consommation éloignées des centres de production au profit des vins étrangers et coloniaux ;

Attendu qu'il importe avant tout de supprimer ces causes, qui selon nous sont déterminantes des crises successives que nous subissons avant d'envisager d'autres mesures à l'heure actuelle préconisées mais dont l'efficacité ne nous paraît pas jusqu'ici démontrée ;

Considérant que cette année particulièrement, dans ses diverses réunions, la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture s'est inspirée pour ses travaux des vœux divers des associations viticoles et qu'après les avoir soigneusement étudiés, elle a dressé un programme très précis de revendications qu'elle a ensuite soumis aux Pouvoirs Publics ;

Que ces derniers, malgré la gravité des crises successives n'ont tenu aucun compte des avertissements répétés des associations viticoles et des groupes parlementaires, qu'ils se sont jusqu'ici trop désintéressés du sort de la viticulture et n'ont jamais voulu envisager le problème dans son ensemble, se bornant à faire aboutir des mesures anodines, sans lien entre elles, et seulement sous la pression des événements ;

Considérant enfin qu'un pareil état de choses doit cesser,

Les délégués,

Après lecture du rapport de M. Maillac sur les travaux de la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture et sur les efforts faits par la C. G. V. et les Syndicats qui la composent en vue du redressement de la désastreuse situation actuelle ;

Approuvent entièrement leur action et celle de leurs représentants au Parlement ;

Protestent énergiquement contre cette politique d'atermoiements suivie jusqu'ici par tous les gouvernements qui se sont succédé ;

Pressent leurs représentants au Parlement d'intervenir de la plus instante façon auprès des Pouvoirs Publics pour que soient mises à l'ordre du jour

et adoptées avant la séparation des Chambres les mesures réclamées par la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture ;

Et laissent au Gouvernement l'entière responsabilité des événements d'ordre économique et social qui pourront résulter de la prolongation et de l'aggravation de la crise actuelle, conséquences inéluctables de la non-adoption des mesure réclamées. »

Cette motion soumise au Conseil d'Administration de la Confédération Générale des Vignerons dans sa séance du 12 juillet, ayant été approuvée, a été adressée aux Pouvoirs Publics, aux Parlementaires de la région et aux sections communales du Syndicat.

**L'industrie du soufre aux Etats-Unis (1).** — Le soufre est une matière qui intéresse le viticulteur : doit-il craindre de la voir se raréfier et le prix s'élever ? Pour l'instant, ces craintes ne sont pas justifiées et l'on peut dire qu'en faisant les corrections de monnaie nécessaires, cette matière est à un prix plus bas qu'avant guerre. Tout le monde connaît les abondants gisements de soufre de Sicile, ainsi que les procédés d'extraction primitifs en usage dans ce pays : ces gisements étant les seuls exploités jusqu'en 1903, époque à laquelle on mit en exploitation ceux de la Louisiane découverts en 1865. Toutefois, ce n'est qu'en 1913 que l'ingénieur Frasch mit définitivement au point le procédé employé aujourd'hui sur lequel nous donnerons quelques renseignements. Le soufre existe en couches enfouies dans le sol : on fore un puits de 30 centimètres de diamètre, on le garnit d'un tuyau dans lequel on injecte de l'eau à une température de 168° sous une pression de 7 atmosphères : le soufre fondu est alors chassé jusqu'au sol par l'air comprimé. Actuellement, trois grosses Compagnies ont le monopole de cette industrie : l'Union Sulfitius C°, la Freeport Sulfitius C° et la Texas Gulf Sulfitius C°. Le soufre obtenu par ce procédé est d'une pureté très grande (99,5 %) qui permet de l'employer directement sans raffinage contrairement à celui de Sicile (2 à 10 % d'impuretés). Ce soufre américain contient toutefois 0,1 % de pétrole, ce qui, gênants pour la combustion, mais n'a aucun inconvénient pour l'emploi en viticulture et en agriculture. Les usages du soufre sont très nombreux : aux Etats-Unis, son emploi en agriculture tend à devenir de plus en plus important pour amender les sols pauvres. Nous avons dit que le prix de ce corps est moins élevé qu'avant guerre. En 1915, il était de 18 dollars, actuellement il est de 14 à 16 dollars. En outre, d'après M. Wolf, ingénieur de la Texas Sulfitius C°, on peut être assuré d'une grande stabilité dans ces prix pour des raisons techniques et économiques. En 1923, la Sicile et les Etats-Unis ont conclu un accord valable jusqu'en 1926 afin de régulariser ces prix. En résumé, il n'y a pas lieu de craindre une pénurie de cette matière pas plus qu'une variation importante dans les prix (à condition d'estimer en monnaie stable, le franc-or par exemple). — M. C.

**Effets de la dessiccation des sols sur la fertilité des terres (2).** — La dessiccation du sol à l'air provoque-t-elle un accroissement de fertilité comme la stérilisation partielle à la chaleur et les antiseptiques ? Telle est la question que M. Lebediautzeff s'est proposé de résoudre. Les expériences ont été faites à la station de Chatilovskaia en Russie pendant plusieurs années consécutives. Les essais ont porté sur un nombre important d'échantillons de terres noires qui après dessiccation et dans des conditions identiques ont été ensemencées avec diverses plantes. On constata nettement que la dessiccation a provoqué une augmentation de la fertilité. L'action est plus forte sur les terrains en friche depuis assez longtemps et sur ceux ayant porté plusieurs années des plantes herbacées. L'emploi des engrais augmente l'action de la dessiccation : en-

(1) *Revue des produits chimiques*, 27e année, n° 3.
(2) *Académie des Sciences*, 25 février, 10-24 mars, 14 avril 1924.

fin, on remarque que l'effet est plus marqué sur les couches profondes. Une étude plus serrée montre que cette opération entraîne des modifications chimiques et biologiques du sol. On remarque une augmentation de l'azote total, de l'azote ammoniacal et du phosphore, une diminution des microorganismes, résultats identiques à ceux obtenus lors de la stérilisation partielle du sol. Cette action est bien due à la dessiccation, car l'oxygène et la lumière ne produisent aucun effet. La perte d'eau et l'échauffement doivent seuls être considérés comme les agents actifs. Ces résultats sont confirmés par des essais en plein champ : déplacement du sol, séchage et remise en place, dessiccation produite par les travaux aratoires, etc. De même, en prélevant des couches de terre dans le sens de la profondeur, et en les replaçant dans un ordre différent, on a obtenu une augmentation de la fertilité, ce qu'on peut attribuer à la dessiccation de la terre qui ne pouvait se faire dans la situation ordinaire. On peut donc conclure de ces expériences que la stérilisation partielle du sol peut être obtenue par une aération et une dessiccation du sol qui peut résulter par exemple d'un labour profond ou défoncement. — M. C.

**Les bois des colonies et la fabrication des tonneaux.** — La guerre et surtout l'après-guerre ont grandement modifié la situation économique mondiale. Les stocks se sont trouvés épuisés et leur reconstitution est rendue difficile par ce bouleversement. Nos colonies si négligées autrefois paraissent devoir nous fournir de nombreux produits, en particulier des bois pour de nombreux usages et des résultats intéressants ont été obtenus. En ce qui concerne la tonnellerie, des essais nombreux ont déjà été faits, les uns ont réussi, d'autres ont donné des déboires. Récemment, on a utilisé du chêne de la Guyane pour la confection de barriques : les conclusions des experts ont été très favorables et l'on a décidé de confier aux vendanges prochaines des fûts confectionnés avec ce bois à des viticulteurs. Au Congrès Maritime et colonial de Béziers, la question a été examinée avec plus d'ampleur. On a recherché en Afrique du Nord les bois susceptibles de fournir des merrains : l'Algérie et la Tunisie paraissent seules pouvoir nous donner ce que nous désirons à l'exclusion du Maroc. Le plus remarquable des bois que nous pouvons trouver dans ces colonies est le *chêne zeen* (*quercus mirbecki*) ressemblant beaucoup au *chêne rouvre* de France dont les peuplements sont abondants, et le chêne liège qui donne un bois très résistant à la pourriture. On a fait au chêne zeen quelques reproches tendant à le faire rejeter pour la fabrication des tonneaux, mais au dire des experts, on n'a pas tenu compte de l'exposition où les échantillons végétaient : dans de bonnes conditions, il donnerait des résultats remarquables si l'on considère l'usure et la résistance à la rupture. Toutefois, cette variété serait difficile à travailler par suite de sa dureté. Le service forestier estime qu'on pourrait réaliser immédiatement 100.000 mc. de bois de chêne zeen en Tunisie. Le prix du mètre cube qui était de 9 fr. 75 en 1914 était en 1923 de 48 fr. 63.

On a remarqué aussi parmi les bois tropicaux un certain nombre d'essences pouvant être utilisées en tonnellerie : le *noyer d'Afrique* (*terminalia altissima*) existant au Congo, Cameroun et Côte d'Ivoire ; le *framiré* (*terminalia invorensis*) Côte d'Ivoire ; certains *palétuviers* ; l'*angélique blanc* de la Guyane. Les expériences en cours sont des plus encourageantes en particulier pour les palétuviers. Bref, on peut espérer trouver dans nos colonies ce qui nous est nécessaire, car nous importons annuellement de l'étranger pour 36 millions de francs de merrains. Toutefois d'autres questions interviennent dans la solution de ce problème et le compliquent quelque peu : rareté de la main-d'œuvre (Guyane), absence de peuplements relativement purs, transports, mais ces difficultés ne sont pas insurmontables. — M. C.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

*Vins rouges :* 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 140 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 150 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 4 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Vins rouges de 5 fr. 25 à 6 fr.

Midi. — *Nîmes (29 juin 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 45 à 56 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 480 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 270 à » frs

*Montpellier (30 juin).* — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 58 franc, l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 480 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 270 à 280 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs. Crème de tartre, 485 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

*Béziers (3 juillet).* — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 48 à 50 francs ; de 10°, de 50 à 53 francs ; de 11°, de 55 à 58 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 475 à 480 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 360 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 460 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 275 fr. à 480 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

*Pézenas (13 juin).* — Vins rouges de 8 à 9°, de 46 à 50 fr. ; de 10 à 11°, de 51 à 59 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 5 juillet 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 55 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (4 juillet).* — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 47 à 60 francs l'hectolitre. Alcools pas d'affaire. Pas de cote.

*Perpignan (4 juillet).* — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 46 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 505 fr. » l'hectolitre.

*Brignoles (Var) (9 juillet 1925).* — Vins, affaires se traitant assez facilement, les transactions sont faites sur la base de 5 fr. 25 le degré. Les vins de Jacquez sont un peu plus demandés actuellement. Le vignoble se présente dans de bonnes conditions.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé, 128 fr. 00 à 141 fr. ; orges, 101 fr. à 108 fr. ; escourgeons, 94 fr. à 96 fr. 50 ; maïs, 106 à 107 fr. ; seigle, 103 fr. à 110 fr. ; sarrasin, 87 fr. 00 à 90 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 99 fr. à 111 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 142 fr. 40. — Buenos-Ayres, 102 fr. 74. — Chicago, 123 fr. 97. — Sons, 50 fr. 00 à 105 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, » à » francs ; jaune commune, » à » fr. ; Saucisse rouge, de 125 francs ; chair blanche, du Midi, de 50 à 60 francs. Paris, 55 à 75 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 135 à 160 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 135 à 160 fr. ; foin, 165 à 200 fr. ; luzerne, 190 à 240 francs.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 113 kgr. 113 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 88 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 74 fr. 00 ; de coprah, 87 fr. 00.

**Esprits et sucres.** — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 450 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 217 fr. à 218 fr.

**Bétail** (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 10 fr. 70. — Veaux, 5 fr. 00 à 11 fr. 00 — Moutons, 5 fr. à 20 fr. 00 — Porcs, 6 fr. 20 à 13 fr.

**Crème de tartre** 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à 118 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), (M). — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

**Sulfate de cuivre** 98 0/0 en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, » fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 350 à 700 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires choix : » à » fr. — Citrons d'Italie : 15 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 550 fr. — Cerises Paris, de 300 à 600 fr. — Fraises de Paris, de » à » francs. — Bananes : 48 à 120 fr. — Ail : 150 à 350 fr. — Champignons, 700 à 1.100 fr. — Choux-fleurs : de 100 à 250 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 180 à 280 fr. — Haricots verts du Midi, de » à » francs. — Pommes choix, » à » fr. — Pommes communes, 250 à 360 francs. — Pois verts Paris, de 100 à 220 fr. — Aubergines Midi, de 50 à 110 fr. — Pêches Midi, de 250 à 550 francs. — Framboises 400 à 500 fr.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

### du dimanche 12 au samedi 18 juillet 1925

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | |
| Dimanche. | 24 » | 13 » | 18. 5 | » |
| Lundi..... | 22 » | 14 » | 18 » | » |
| Mardi..... | 24 » | 12 » | 18 » | » |
| Mercredi.. | 27 » | 13 » | 20 » | » |
| Jeudi..... | 27 » | 14 » | 20. 5 | » |
| Vendredi.. | 29 » | 16 » | 22. 5 | 0.5 |
| Samedi.... | 25 » | 17 » | 21 » | » |
| | STRASBOURG | | | |
| Dimanche. | 20 » | 13 » | 16. 5 | » |
| Lundi..... | » » | 10 » | » » | » |
| Mardi..... | 23 » | 9 » | 16 » | » |
| Mercredi.. | 23 » | 12 » | 17. 5 | » |
| Jeudi..... | 24 » | 11 » | 17. 5 | » |
| Vendredi.. | 29 » | 12 » | 20. 5 | 1 |
| Samedi.... | 28 » | 10 » | 19 » | » |
| | LYON | | | |
| Dimanche. | 23 » | 15 » | 19 » | » |
| Lundi..... | 23 » | 12 » | 17. 5 | » |
| Mardi..... | 24 » | 11 » | 17. 5 | 7 » |
| Mercredi.. | 25 » | 12 » | 18. 5 | » |
| Jeudi..... | 25 » | 11 » | 18 » | 0.1 |
| Vendredi.. | 26 » | 12 » | 19 » | 6 |
| Samedi.... | 28 » | 13 » | 20. 5 | 1 » |
| | MARIGNANE | | | |
| Dimanche | » » | 13 » | » » | » |
| Lundi..... | 29 » | 15 » | 22 » | » |
| Mardi..... | 28 » | 15 » | 21. 5 | » |
| Mercredi.. | » » | 13 » | » » | » |
| Jeudi..... | » » | 16 » | » » | » |
| Vendredi.. | » » | 15 » | » » | » |
| Samedi.... | 29 » | 17 » | 23 » | » |

| DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|
| | TOULOUSE | | | |
| ....12.... | 25 » | 16 » | 20. 5 | » |
| ....13.... | 25 » | 14 » | 19. 5 | » |
| ....14.... | 27 » | 14 » | 20. 5 | 7 |
| ....15.... | 28 » | 13 » | 20. 5 | » |
| ....16.... | » » | 13 » | » » | » |
| ....17.... | » » | 12 » | » » | » |
| ....18.... | 28 » | 18 » | 23 » | » |
| | MONTPELLIER | | | |
| ....12.... | » » | » » | » » | » |
| ....13.... | » » | » » | » » | » |
| ....14.... | 28 » | » » | » » | » |
| ....15.... | 28 » | 17 » | 22. 5 | » |
| ....16.... | » » | 16 » | » » | » |
| ....17.... | » » | 17 » | » » | » |
| ....18.... | » » | 20 » | » » | » |
| | BORDEAUX | | | |
| ....12.... | 25 » | 12 » | 18. 5 | » |
| ....13.... | 28 » | 14 » | 21 » | » |
| ....14.... | » » | 11 » | » » | » |
| ....15.... | 29 » | 11 » | 20 » | » |
| ....16.... | » » | 12 » | » » | » |
| ....17.... | » » | » » | » » | » |
| ....18.... | 26 » | 18 » | 22 » | » |
| | NANTES | | | |
| ....12.... | » » | » » | » » | » |
| ....13.... | 27 » | » » | » » | » |
| ....14.... | 28 » | 13 » | 20. 5 | » |
| ....15.... | 28 » | 12 » | 20 » | » |
| ....16.... | » » | 15 » | » » | » |
| ....17.... | 28 » | » » | » » | » |
| ....18.... | 21 » | 15 » | 18 » | 1 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.